



Aromi e profumi del Sud nel nuovo gusto gelato di Mennella: Fior d'Arancia 100% naturale

Una **confettura extra di arance bio**, realizzata artigianalmente con succo e buccia di arance della Penisola Sorrentina, è il segreto del nuovo gusto **Fior d'Arancia** di **Mennella** di Napoli: una crema di fior di latte a cui la confettura di arance conferisce profumo e freschezza. Fior d'Arancia è la novità della primavera 2015 della gelateria Mennella che aggiunge alla sua gamma di gelati 100% naturali una piacevole nota di brio. Alla base del successo del gelato Mennella ci sono poche ma rigorose regole: accurata selezione delle materie prime, frutta fresca di stagione e lavorazione priva di semilavorati, coloranti, conservanti e grassi idrogenati. Un prodotto **100% naturale** preparato con solo latte fresco di alta qualità, panna ottenuta dalla prima fioritura del latte, farina di semi di carrube e frutta di stagione proveniente da tutto il territorio campano e italiano: i limoni della Costa d'Amalfi, la mela annurca Igp, le fragoline di bosco di Acerno e le albicocche del Vesuvio. I clienti possono scegliere tra 24 gusti diversi a cui si alternano, a rotazione, i gusti di stagione e poi ancora una grande varietà di **sorbetti** preparati con il **60% di frutta fresca**, acqua e zucchero, **le creme classiche** fatte con nocciole di Giffoni, mandorle di Bari, pistacchio di Bronte e, per finire, la famosa **crema Mennella** con base di arachide salata e mandorle pralinate. Un festival di sapori genuini che mantengono intatta la tradizione del gelato di qualità, quello preparato "come una volta", con pochi ingredienti e tutti naturali.

LA STORIA. Dal 2011 **Mennella** Gelati, nato dall'esperienza della storica (dal 1969) Pasticceria **Mennella** di Torre del Greco (Napoli), si distingue per la proposta esclusiva di gelato fresco 100% naturale e con laboratorio a vista. Quattro punti vendita in Campania, di cui 2 a Napoli e altri 2 di prossima apertura, confermano il successo di una scelta che si è rivelata vincente: quella del gelato semplice e genuino, tradizionale nei gusti e nelle tecniche di lavorazione, sempre fresco e mantecato al momento.

Mennella pasticceria e gelateria:

Torre del Greco Via Aldo Moro, 31 info 081 8814688

Torre del Greco Via V. Veneto, 2 info 081 8811541

Torre del Greco Via Nazionale, 839 info 081 8471786

Portici Via Libertà, 53 info 081 7768621

Portici V. L. Da Vinci, 20-22 info 081 7763057

Napoli Via Carducci, 45 info 081 426026

Napoli via Scarlatti, 97

Sito: http://www.pasticceriamennella.it/portici_napoli.html

Ufficio stampa: **Dipunto studio** | Tel. 081 681505 | www.dipuntostudio.it